

# BOLO INTEGRAL DE CHOCOLATE COM AÇÚCAR MASCAVO E AVEIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha integral  
1 xícara (chá) de açúcar mascavo  
1 xícara (chá) de aveia  
1 xícara (café) de açúcar refinado ou cristal ou 4 colheres (sopa)  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó (sem ser o adoçado)  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 xícara (chá) de água morna  
2 ovos  
1 colher (sopa) de fermento

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 lata de leite condensado diet ou de soja (sua preferência)  
4 colheres (sopa) de leite desnatado  
4 colheres (sopa) de chocolate em pó (sem ser o adoçado)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma vasilha coloque todos os ingredientes secos, farinha integral, aveia, açúcar mascavo, açúcar e o chocolate em pó (menos o fermento), misture bem.

Acrescente o restante dos ingredientes, óleo, água morna e ovo.

Misture novamente. Por último coloque o fermento.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 250°C deixe assar por aproximadamente 40 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Em um panela, coloque o leite condensado e o chocolate, misture até ficar uma mistura homogênea.

Leve ao fogo, fica a seu critério deixar ao ponto de brigadeiro.

Após ferver acrescente o leite e misture e retire do fogo.

Após assado o bolo, fure com palito ou garfo para que a cobertura penetre no bolo, regue o bolo com a cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34053-bolo-integral-de-chocolate-com-acucar-mascavo-e-aveia.html>